

PREMEZCLA QUEQUE MUFFIN MAGDALENA VAINILLA



Aplicación

Recomendado para elaborar queque, muffins y magdalena de sabor vainilla.

Receta de Queque

| INGREDIENTES | Queque con huevo fresco | | | Queque con huevo en polvo | | |
|----------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|--------|---------|
| Premezcla | 1 kg | 10 kg | 25 kg | 1 kg | 10 kg | 25 kg |
| Huevo fresco | 350 g (7 huevos aprox) | 3.5 kg (70 huevos aprox) | 8.75kg (175 huevos aprox) | - | - | - |
| Huevo en polvo | - | - | - | 70 g | 0.7 kg | 1.750 |
| Agua | 250 cc | 2.5 L | 6.250 L | 530 cc | 5.3 L | 13.25 L |
| Aceite | 250 g | 2.5 kg | 6.250 kg | 250 g | 2.5 kg | 6.25 kg |

Receta de Magdalena

| INGREDIENTES | Magdalena con huevo fresco | | | Magdalena con huevo en polvo | | |
|----------------|----------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------|--------|---------|
| Premezcla | 1 kg | 10 kg | 25 kg | 1 kg | 10 kg | 25 kg |
| Huevo fresco | 350 g (7 huevos aprox) | 3.5 kg (70 huevos aprox) | 8.75kg (175 huevos aprox) | - | - | - |
| Huevo en polvo | - | - | - | 70 g | 0.7 kg | 1.750 |
| Agua | 150 cc | 1.5 L | 3.750 L | 430 cc | 4.3 L | 10.75 L |
| Aceite | 350 g | 3.5 kg | 8.750 kg | 350 g | 3.5 kg | 8.75 Kg |

Receta de Muffins

| INGREDIENTES | Magdalena con huevo fresco | | | Magdalena con huevo en polvo | | |
|----------------|----------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------|--------|---------|
| Premezcla | 1 kg | 10 kg | 25 kg | 1 kg | 10 kg | 25 kg |
| Huevo fresco | 350 g (7 huevos aprox) | 3.5 kg (70 huevos aprox) | 8.75kg (175 huevos aprox) | - | - | - |
| Huevo en polvo | - | - | - | 70 g | 0.7 kg | 1.750 |
| Agua | 200 cc | 2.0 L | 5 L | 550 cc | 5.5 L | 13.75 L |
| Aceite | 300 g | 3 kg | 7.5 kg | 300 g | 3.0 kg | 7.5 kg |
| Topping | 150 g | 1.5 kg | 3.75 kg | 150 g | 1.5 kg | 3.75 kg |

PREMEZCLA QUEQUE MUFFIN MAGDALENA VAINILLA



Procedimiento

1. Colocar en un bowl de la batidora, la **PREMEZCLA QUEQUE MUFFINS MAGDALENA**, el agua, huevos y aceite (en caso de usar margarina, cremar primero)
2. Mezclar con el accesorio PALETA, por 1 min. a velocidad baja.
3. Luego a velocidad alta por 7 min., hasta lograr una mezcla homogénea.
4. En la elaboración de muffins incorporar fruta, chip de chocolate o frutos secos, en el último minuto de mezclado.
5. Verter la mezcla, en los moldes correspondientes de cada producto.
6. Tiempos de horneado:
 - Queque: Gramajes 550 g 40 a 50 min a 185 a 195°C
Gramaje 250 g por 30 a 35 minutos a 185 a 195°C.
 - Muffins: Gramajes 100 g por 25 minutos a 200°C a 210°C.
 - Magdalena: Gramajes 40 a 50 g por 20 minutos a 210°C.